Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług medyczno-pielęgnacyjnych i opiekuńczych osobie chorej i niesamodzielnej**
Oznaczenie arkusza: **MED.14-03-24.01-SG**
Symbol kwalifikacji: **MED.14**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

PODSTAWA PROGRAMOWA 2019

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka | | | | | | – | | | | |

Kod egzaminatora | | | | | |

Data egzaminu | | | | | | | | |
Dzień *Miesiąc* *Rok*

Godzina rozpoczęcia egzaminu | | : | |

Numer *PESEL* zdającego*											Numer stanowiska		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

www.EgzaminZawodowy.info

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Numer stanowiska						

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Zestaw do wykonania pobrania krwi metodą próżniową z żyły łokciowej na badanie morfologiczne							
Na stoliku zabiegowym znajdują się:							
1	rękawiczki jednorazowe, środek do dezynfekcji rąk						
2	jałowe gaziki (co najmniej 2 sztuki), preparat do dezynfekcji skóry						
3	holder (uchwyt)						
4	igła jednorazowego użytku dwuostrzowa (multiadapter) (**brak** igły jednorazowego użytku 0,8)						
5	staza automatyczna, statyw						
6	probówka z fioletowym korkiem (**brak** probówki z korkiem czerwonym i/lub szarym i/lub niebieskim)						
7	pojemnik twardościenny na ostre odpady medyczne, miska nerkowata jednorazowa/wózek/pojemnik/stelaż z napisem: "Odpady medyczne zakaźne"						
Rezultat 2: Zalecenia dla pacjentki z chorobą wrzodową żołądka							
Zapisane (niekoniecznie w identycznym brzmieniu, pod warunkiem poprawności merytorycznej):							
1	**Ogólne zasady odżywiania** Stosowanie diety lekkostrawnej, Ograniczenie spożycia błonnika, Ograniczenie spożycia tłuszczu zwierzęcego, Ograniczenie spożycia soli, Ograniczenie spożycia ostrych przypraw, Unikanie spożycia produktów smażonych, Unikanie spożycia produktów działających wzdymająco, Częste/5–6 razy spożywanie posiłków, Regularne spożywanie posiłków/unikanie zbyt długich przerw pomiędzy posiłkami, Posiłki niewielkie objętościowo, Posiłki ciepłe/letnie/niezbyt gorące/niezbyt zimne, Rezygnacja z picia naturalnej kawy, alkoholu *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 zasad*						

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

		Numer stanowiska					
2	**Sposób przygotowywania posiłków**: Gotowanie/gotowanie w wodzie/gotowanie na parze, Duszenie, Pieczenie bez dodatku tłuszczu *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 2 sposoby*						
Produkty zalecane - *zapisane*							
3	**Produkty zbożowe**: pieczywo czerstwe, mąka pszenna jasna, kasza manna, kukurydziana, jęczmienna drobna, płatki owsiane, ryż, drobne makarony *(lub inne pod warunkiem poprawności merytorycznej)* *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 produkty i nie jest zapisany żaden błędny typu: pieczywo świeże, razowe i żytnie, grube kasze – gryczana, pęczak, makarony razowe*						
4	**Mleko i przetwory mleczne**: mleko słodkie, ser biały chudy, świeży kefir (*lub inne pod warunkiem poprawności merytorycznej)* *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 2 produkty i nie jest zapisany żaden błędny typu: sery żółte, topione, pleśniowe*						
5	**Mięso i ryby**: cielęcina, chuda wołowina, królik, kurczak, indyk bez skóry, dorsz, leszcz, sola, szczupak (*lub inne pod warunkiem poprawności merytorycznej)* *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 produkty i nie jest zapisany żaden błędny typu: tłusta wieprzowina, gęś, kaczka, dziczyzna, parówki, wyroby mięsne wędzone, konserwy mięsne, łosoś, śledź, halibut, sardynki, konserwy rybne*						
6	**Tłuszcze**: świeże masło, oleje roślinne, oliwa z oliwek, wysokogatunkowe margaryny *(lub inne pod warunkiem poprawności merytorycznej)* *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 2 produkty i nie jest zapisany żaden błędny typu: kwaśna śmietana, smalec, słonina, boczek, margaryny twarde*						
7	**Warzywa**: gotowane/duszone: marchew, pietruszka, seler, buraki, szpinak, kalafior, dynia, ziemniaki, surowe: zielona sałata, pomidor bez skórki *(lub inne pod warunkiem poprawności merytorycznej)* *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 produkty i nie jest zapisany żaden błędny typu: wszystkie odmiany kapusty, ogórki, rzodkiewka, rzepa, papryka, warzywa smażone*						
8	**Owoce**: dojrzałe bez skórki i pestek; gotowane lub przecierane: jabłka, truskawki, morele, banany, rozcieńczone soki owocowe *(lub inne pod warunkiem poprawności merytorycznej)* *Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 produkty i nie jest zapisany żaden błędny typu: owoce surowe, suszone, marynowane, gruszki, śliwki, agrest, czereśnie*						

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

		Numer stanowiska					
Rezultat 3: Indywidualna karta pielęgnacji i zabiegów medycznych							
Wpisane							
1	Imię i nazwisko: Anna Pietrzak, PESEL: 47031611161, Oddział/placówka: chirurgii ogólnej/chirurgiczny						
2	Zabiegi higieniczne i pielęgnacyjne: Rodzaj zabiegu, czynności: mycie klatki piersiowej, zmiana poszewki na poduszce Data i godzina zgodna z czasem trwania egzaminu; Podpis: XX YY *Kryterium należy uznać za spełnione również, jeżeli poszczególne czynności zostaną zapisane w odrębnych pozycjach*						
3	Zabiegi i czynności medyczne: Rodzaj zabiegu, czynności: pobranie wymazu z nosa Data i godzina zgodna z czasem trwania egzaminu; Podpis: XX YY						
Przebieg 1: Pobranie wymazu z nosa pacjentce leżącej w łóżku ***Uwaga! Ocena kryterium P.1.3 do P.1.6 wymaga obecności egzaminatora bezpośrednio przy zdającym*** *Zdający na wykonanie 2 przebiegów ma przeznaczone 35 minut. Po upływie 40 minut przewodniczący ZN przerywa zdającemu wykonywanie czynności słowami „czas minął" oznaczającymi zakończenie procesu oceny przez egzaminatora.* ***Uwaga! Jeżeli zdający w poszczególnych kryteriach markuje wykonanie czynności, a nie je wykonuje, to nie należy uznawać danego kryterium za spełnione (dotyczy obu przebiegów)***							
Zdający kolejno:							
1	poinformował pacjentkę o zamiarze pobrania wymazu z nosa i zapytał o zgodę na wykonanie czynności *Ze względu na sytuację egzaminacyjną kryterium należy uznać za spełnione również, jeżeli zdający najpierw umyje i/lub zdezynfekuje ręce, a następnie poinformuje pacjentkę i zapyta o zgodę*						
2	umył higienicznie i/lub zdezynfekował ręce, założył rękawiczki jednorazowe						
3	otworzył zestaw do pobierania wymazu oddzielając od siebie dwie warstwy opakowania, chwycił za korek patyczka z kwaczem, nie dotykał niczego jałowym kwaczem ***Uwaga.*** *Należy ocenić po podniesieniu ręki przez zdającego, stojąc bezpośrednio przy zdającym*						
4	wprowadził wymazówkę do kanału nosowego, wykonał ruchy obrotowe w kanale nosowym, wycofał wymazówkę z kanału nosowego						
5	po pobraniu wymazu nie dotykał niczego kwaczem wymazówki						
6	włożył wymazówkę do jałowej probówki bez dotykania jej zewnętrznych i wewnętrznych ścianek, docisnął korek wymazówki z probówką tak, aby probówka była szczelnie zamknięta						
7	uzupełnił etykietę na probówce: imię i nazwisko: Anna Pietrzak, data i godzina pobrania zgodna z datą i godziną egzaminu, miejsce z którego pobrano wymaz: nos *Kryterium należy uznać za spełnione również, jeżeli zdający uzupełnił etykietę przed pobraniem wymazu lub po zakończeniu wszystkich czynności.*						

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

	Numer stanowiska						

Przebieg 2: Mycie klatki piersiowej, zmiana poszewki na poduszce pacjentce leżącej w łóżku							
Zdający kolejno:							
1	poinformował pacjentkę o planowanej czynności i zapytał o zgodę *Kryterium należy uznać za spełnione również, jeżeli zdający poinformował pacjentkę i zapytał o zgodę wcześniej*						
2	zdezynfekował ręce i założył fartuch foliowy jednorazowy i czyste rękawiczki jednorazowe *Kryterium należy uznać za spełnione również, jeżeli zdający założył fartuch foliowy przed pobraniem wymazu*						
3	zdjął pacjentce bluzę piżamy zaczynając od ręki lewej, ułożył ręcznik na klatce piersiowej lub wsunął ręcznik pod poszwę z kocem, wywijając mankiet ręcznika na poszwę						
4	sprawdził temperaturę wody do mycia termometrem lub przez polanie wodą swojego przedramienia *Kryterium należy uznać za spełnione również, jeżeli zdający wcześniej sprawdził temperaturę wody*						
5	umył pacjentce klatkę piersiową namydloną myjką, następnie spłukał myjką wypłukaną w wodzie, osuszył klatkę piersiową ręcznikiem						
6	założył pacjentce bluzę piżamy, zaczynając od ręki prawej, zapiął guziki, wygładził bluzę pod plecami i pośladkami pacjentki, przynajmniej raz zapytał o samopoczucie						
7	wyjął spod głowy pacjentki poduszkę, zdjął z niej brudną poszewkę i wrzucił ją do kosza/pojemnika/stelaża z napisem: "Brudna bielizna". Założył czystą poszewkę na poduszkę i podłożył ją pod głowę pacjentki *Kryterium **nie należy** uznać za spełnione, jeżeli poszewka czysta miała kontakt z brudną poszewką*						
8	używany ręcznik wrzucił do wózka/pojemnika/stelaża z napisem: "Brudna bielizna", użytą myjkę i rękawiczki wyrzucił do wózka/pojemnika/stelaża z napisem: "Odpady medyczne zakaźne"						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info